



Nino Gandolfo – Nero d'Avola Sicilia DOC



Nino Gandolfo is een **jonge wijnbouwer** (1981) met toch al **meer dan 20 jaar ervaring**. Hij ging niet graag naar de middelbare school en besloot als **16-17 jarige** wijn te gaan maken van de 12 ha druiven die zijn vader verbouwde maar verkocht. **Ambitueus en leergierig** en steeds op zoek naar **betere oplossingen** heeft hij zich intussen opgewerkt tot één van de **betere Siciliaanse producenten**; nog met te **weinig naam** echter, immers tot een paar jaar geleden vertrok Nino's wijn integraal in **bulk** naar Friuli en Veneto (wit) en Toscane (rood). In **2015** bracht de geboorte van zijn **dochter** daar **verandering** in en startte Nino met een **bescheiden botteling** van Grillo, Zibibbo (droge moscato) en Catarratto (wit) en diverse varianten van Nero d'Avola en Syrah (rood).

De wijngaarden van Nino liggen in en om **Salemi**, in **West-Sicilië**, op een hoogte tussen **450 m en 550 m voor de witte** en **250 m tot 350 m voor de rode druiven**. De nabijheid van de **zee** (ongeveer 35 km in de drie belangrijkste windrichtingen zuid, west en noord) zorgt voor een **frisse en heilzame nachtelijke verkoeling**.

Nino's rode wijnen kenmerken zich door heel veel **inhoud, materie en concentratie**. Extra **fruittoetsen** door **korte maceratie** (1 week, samen met de fermentatie), **micro-oxygenatie** en een **zeer korte passage in eiken vaten**.

Nero d'Avola (nadruk op de eerste A) is bij uitstek **dé rode druif van Sicilië**. Hier in een **uitzonderlijke concentratie**, met een drooggewicht van meer dan 35 gr per liter. **Full bodied**, maar ook erg **zacht en rond**. Veel **rood fruit** en **donkere kers, violet, zoethout, tabak, peper**. Krachtig maar helemaal niet scherp, **goede alcoholbalans** (14,0 vol%).

Niet te warm (18°C) schenken bij pasta met rijpe (zoete) tomatensaus. Ossenstaartsoep, **stoofvlees** en andere **rijke vleesmaaltijden, wildgevogelte**. Gerechten gekruid met laurier, salie, cacaopoeder en koffie.